Castello di Leonina

RELAIS

CHRISTMAS MENU

Castello di Leonina
RELAIS

CHRISTMAS MENU

Aperitivo di benvenuto

Panettone Gastronomico della tradizione e Bollicine
Traditional Savoury Panettone and Sparkling Wine

Starters

Flan al cavolo nero, fonduta di Pecorino al fieno e riduzione di Vin cotto
Tuscan kale flan, hay-aged Pecorino fondue and reduced vin cotto

First Courses

Tortellini di Carne in Brodo di pollo Nostrano affumicato e verdurine di stagione
Meat tortellini in smoked free-range chicken broth with seasonal vegetables

Pappardelle Fresche all'uovo con ragu di chinghiale e ginepro
Fresh egg pappardelle with wild boar and juniper ragù

Main Course

Filetto di vitello in crostra di frutta secca, pure di zucca e cipolla di Certaldo
Veal fillet in a dried-fruit crust, pumpkin purée and Certaldo onion

Dessert

Flan di Panettone e crema inglese all'arancia
Panettone flan with orange crème anglaise

Castello di Leonina
RELAIS

CHRISTMAS MENU

Aperitivo di benvenuto

Panettone Gastronomico della tradizione e Bollicine
Traditional Savoury Panettone and Sparkling Wine

Starters

Granchio con crema di patate al lime, latte di cocco, avogado, stracciatella e tabasco
Crab with lime potato cream, coconut milk, avocado, stracciatella cheese and Tabasco

First Courses

Risotto carnaroli della maremma, Gamberi rossi, burrata e limone candito
Maremma Carnaroli risotto, red prawns, burrata and candied lemon

Tagliolini freschi, pomodorini, muggine di Orbetello e la sua bottarga
Fresh tagliolini, cherry tomatoes, Orbetello grey mullet and its bottarga

Main Course

Baccala in olio cottura, salsa livornese, pomodori canditi e cime di rapa
Oil-poached salt cod, Livorno-style sauce, candied tomatoes and turnip greens

Dessert

Flan di Panettone e crema inglese all'arancia
Panettone flan with orange crème anglaise